



**はなの解説** 油の搾り方  
油を搾る方法は、圧搾法と有機溶剤を使った抽出法があり、大豆やなたねなどは、ほぼ抽出法が用いられます。一方、ごま油はごまの風味を生かすため、圧搾法で搾ります。この圧搾法にもいくつか種類があり、多くはエキスペラーという機械を用いた方法で、スクリーを筒の中で回転させ、その中でごまを圧搾します。エキスペラーは効率のよい搾油方法なのですが、ごまが高温高压にさらされ、色も香りも強くなります。ごま油の生産者南小野田製油所は、新宿区という都心の手回しをかけた伝統の玉締法を守っています。